Fastelavnsboller med Nugatti og krem



Ingredienser

150 g smør
3 dl melk
50 g gjær
1 dl sukker
1 ts kardemomme
1 ts bakepulver
ca 500 g hvetemel

Fyll:
1 boks Nugatti Air (se tips)
3 dl kremfløte

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og ha i melken. Varm opp til lunken (37°C). Rør ut gjæren i væsken. Tilsett sukker, kardemomme og bakepulver. Bland så i hvetemelet til du får en smidig deig. Hev deigen i 45 minutter.

Kna sammen deigen og del den i 20 jevnstore emner. Trill ut boller og sett dem på stekeplater dekket med bakepapir. Etterhev bollene i 30 min.

Stek bollene midt i ovnen ved 225°C i ca 10 min. Avkjøl bollene til de er helt kalde.

Før servering skjærer man et lokk av bollene. Smør på et TYKT lag Nugatti Air. Pisk kremfløten til krem og sprøyt oppå sjokoladepålegget. Legg på lokket og sikt over

melis til pynt.

Tips

Nugatti Air er en herlig variant av sjokolade- og nøttepålegget Nugatti. Nugatti Air er mye mykere og luftigere enn Nugatti - nesten som en slags mousse. 1 boks tilsvarer 340 gram.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fastelavnsboller-med-nugatti-og-krem